

# LINGUINE PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 peperone giallo,
- 1 peperone rosso,
- 1 melanzana,
- 50 g di olive nere,
- 6 pomodorini,
- 400 g di pasta tipo linguine,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 foglie di basilico,
- sale.

In una casseruola antiaderente mettere l'olio d'oliva e l'aglio, farlo imbrunire, e toglierlo.

Tagliare a listelle sottili sia i peperoni che la melanzana, avendo cura di togliere la parte centrale a quest'ultima, e farli rosolare per circa 15 min a fuoco lento.

Aggiungere quindi i 5/6 pomodorini schiacciati , ed il sale; lasciare a fuoco lento per 10 minuti rimestando di tanto in tanto; aggiungere le olive, ed il basilico, e lasciare ancora qualche minuto sul fuoco, intanto far cuocere le linguine al dente, scolarle, ed aggiungervi il condimento preparato.

A questo piatto si potrebbe abbinare un verdicchio dei castelli di Jesi.